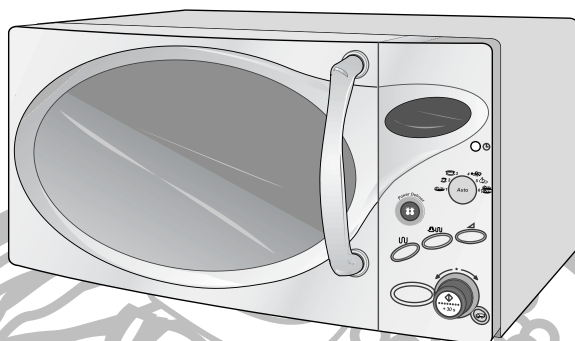
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

CE2977N / CE2977NT

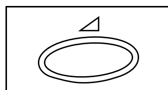


Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 2
Panel sterowania 3
Akcesoria 3
Używanie instrukcji obsługi 4
Warunki bezpiecznej eksploatacji 4
Instalacja kuchenki mikrofalowej 5
Ustawianie czasu 6
Zasady działania kuchenki mikrofalowej 6
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni 7
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów ... 7
Gotowanie/odgrzewanie 8
Poziomy mocy 8
Zatrzymanie gotowania 8
Zmiana czasu gotowania 9
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania 9
Ustawienia funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania 9
Używanie funkcji Dual Cook 10
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost 10
Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost 11
Używanie talerza Crusty (CE2977NT) 11
Ustawienia talerza Crusty (CE 2977NT) 12
Wybór pozycji grzałki grilla 13
Wybór akcesoriów 13
Grillowanie 13
Kombinacja Mikrofal i Grilla 14
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 14
Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową 14
Funkcja pamięci ustawień 15
Zatrzymanie talerza obrotowego 15
Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej 16
Książka kucharska 17
Czyszczenie kuchenki 23
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 24
Dane techniczne 24

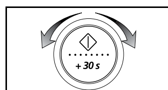
Code No. : DE68-01056A

Skrócona instrukcja obsługi

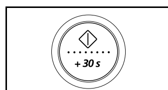
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy wciskając przycisk ⊿ raz lub więcej razy.

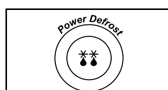


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym** według potrzeby.

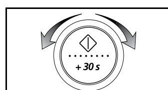


3. Wciśnij przycisk ◇.
   Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania jest sygnalizowane czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

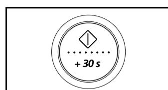
Chcesz coś rozmrozić w trybie Auto Power Defrost



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrozić wciskając przycisk **Power Defrost** (⁑) raz lub więcej razy.

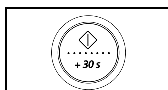


2. Wybierz wagę żywności obracając według potrzeby **pokrętłem nastawczym** do maksymalnie 2000g.



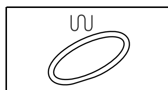
3. Wciśnij przycisk ◇.

Chcesz przedłużyć czas gotowania/rozmrażania

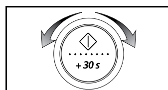


Zostaw żywność w kuchence.
Wciśnij jeden raz przycisk **+30s** dla każdych 30 sekund, o które chcesz przedłużyć gotowanie.

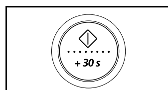
Chcesz coś upiec na grillu



1. Wciśnij przycisk ∪∩∪.

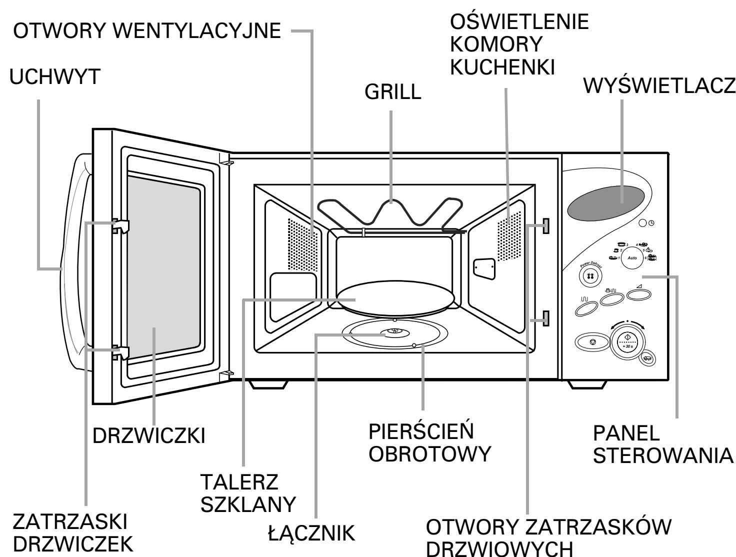


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym**.

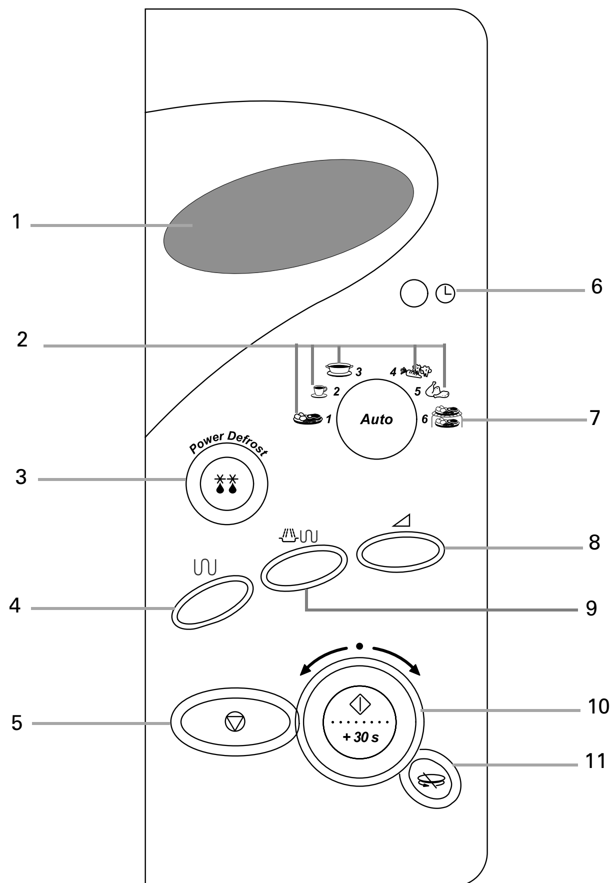


3. Wciśnij przycisk ◇.

Kuchenka



Panel sterowania

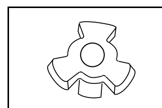


1. WYŚWIETLACZ
2. PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA
3. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
4. WYBÓR TRYBU GRILL
5. SPRZYCISK STOP/KASOWANIE USTAWIEŃ
6. USTAWIANIE ZEGARA
7. WYBÓR TRYBU DUAL COOK
8. WYBÓR TRYBU MIKROFALE/ POZIOMY MOCY
9. WYBÓR TRYBU COMBI
10. PRZYCISK START/POKRĘTŁO NASTAWCZE (czas gotowania, waga i ilość porcji potrawy)
11. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE MECHANIZMU OBRACANIA TALERZA

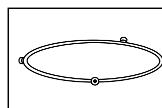
Akcesoria

PL

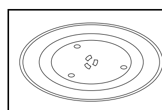
W zależności od kupionego modelu z kuchenką mikrofalową zostaną dostarczone następujące akcesoria, które można używać na różne sposoby.



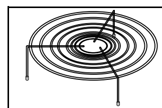
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie :Łącznik obraca talerz szklany.



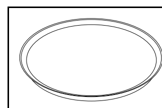
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie :Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie :Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie :Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



5. **Talerz Crusty (tylko CE2977NT)**, zobacz na stronie 11.
   Przeznaczenie :Do lepszego pieczenia mikrofalowego i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupiące ciasta czy spód pizzy.



NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

PL

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis czterech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania żywności***
- ***Rozmrażania żywności w trybie Power Defrost***
- ***Grillowania żywności***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się ilustracje wyglądu kuchenki i, co szczególnie ważne - panelu sterowania; dzięki czemu łatwiej będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

			
Ważne	**Uwaga**	**Ostrzeżenie**	**Obróć**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopu-szczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Ważne instrukcje bezpieczeństwa.
Prosimy przeczytać uważnie i zachować do późniejszego wglądu.
Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofa-lowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, ponakłuwaj skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.

   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

   Wskazówka: Możesz umieścić w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wy-dostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończe-niu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozostaw kuchenkę na czas ochłodzenia.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

- Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący się oparzyć.
- Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.

- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucz-nych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

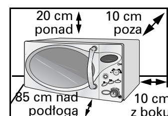
WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej ku-chenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowy-wane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

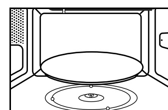
Instalacja kuchenki mikrofalowej

PL

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.



2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dogodny dostęp do gniazda zasilania.

❇ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

❇ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym aby uniknąć ryzyka.

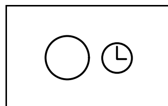
❇ Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy ustawić zegar:

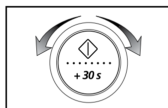
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***o przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij skasować ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.

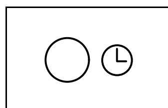


1. **Aby wyświetlić czas w trybie.. Wciśnij przycisk ⌚...**

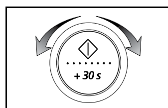
24-godzinnym	Raz
12-godzinnym	Dwa razy



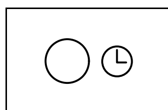
2. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk ⌚ .



4. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk ⌚ .
   Rezultat: Czas będzie pokazany na wyświetlaczu zawsze, gdy kuchenka nie będzie pracować.

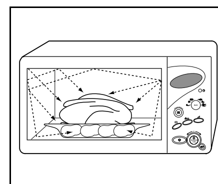
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania w trybie Power Defrost***
- ***Automatycznego odgrzewania/rozmrażania***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - ilości i gęstości
   - zawartości wody
   - temperatury początkowej (zamrożona lub nie)

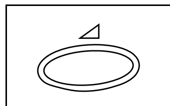


Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji aby zapewnić:

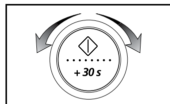
- równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- jednakową temperaturę w całej potrawie

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

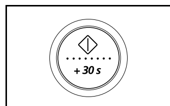
Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.
Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ◿ .



2. Ustaw czas na 4 - 5 minut **pokrętłem sterowania**.



3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Kuchenka będzie grzała wodę przez około 4-5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.



Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu na zagotowanie się.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

PL

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła timera ◇ .
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ◇ ?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności ?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie)
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

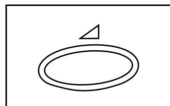
◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Skasuj ustawienia czasu.

✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

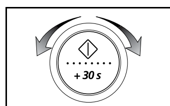
PL

Gotowanie/odgrzewanie

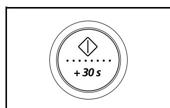
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.
ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ◿ .
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 900W (maksymalna moc gotowania) Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ◿ aż do wyświetlenia odpowiedniego wskazania poziomu mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.



3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
1) gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 **Nigdy** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

 Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym poziomem mocy kuchenki (900W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych 30s czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden spośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	**GRILL**
WYSOKI	900 W	
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	
ŚREDNI	450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W	
ROZMRAŻANIE	180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

 Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

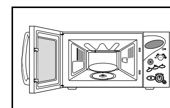
 Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

Jeżeli chcesz wydłużyć czas gotowania używając pokrętła sterowania.

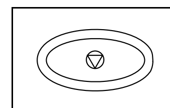
Czas	Czas dodany	Czas	Czas dodany
do 1 min.	Jednostka 5 sekund	10 - 20 min	Jednostka 1 min
1 - 3 min	Jednostka 10 sekund	20 - 40 min	Jednostka 2 min
3 - 10 min	Jednostka30 sekund	40 - 99 min	Jednostka 5 min

Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk ◇ .

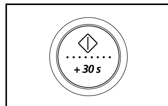


2. Aby zakończyć gotowanie;
Wciśnij przycisk ▽
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Cancel** (▽) .

 Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** (▽).

Zmiana czasu gotowania

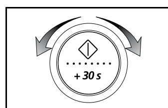
Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku „+30s” po razie na każde dodane 30 sekund



Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund



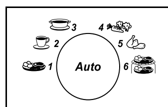
Ustawienie czasu jest możliwe w trybach Microwave (mikrofale), Auto Reheat/Cook (automatyczne podgrzewanie/gotowanie), Grill i Combi (kombinacja mikrofal i grilla)



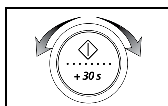
Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj **pokrętłem nastawczym** w prawo lub w lewo.

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania

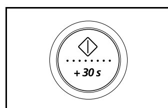
Funkcja posiada pięć programów gotowania. Nie ma potrzeby usta-wiania czasów gotowania i poziomów mocy kuchenki. Można tylko ustawić liczbę porcji obracając pokrętłem nastawczym. Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Następnie zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk **Auto** raz lub więcej razy.



2. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętłem nastawczym**. (Patrz tabela.)



3. Wciśnij przycisk ⟐ .
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu:
   1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
   3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

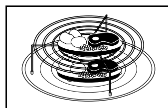
Ustawienia funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania

Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego pod-grzewania/gotowania, wagi, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

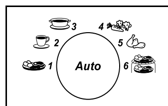
Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Potrawy gotowe** (Schło-dzone)	300-350g 400-450g 500-550g	3 min.	Wyjmij z lodówki ceramiczny ta-lerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
2	Napoje Kawa, mleko, herbata, woda	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min.	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek lub kubków. Umieść filiżankę (150 ml) na środku, 2 filiżanki naprzeciw siebie, a 3 lub 4 wokół szklanego talerza. Pozostaw je do odstania w kuchence. Dokładnie wymieszaj napoje przed i po odstaniu i ostrożnie wyjmuj filiżanki z kuchenki. (patrz warunki bezpiecznej eksploatacji na temat płynów)
3	**Zupa/ Sos** Schło-dzone	200-250ml 300-350ml 400-450ml 500-550ml 600-650ml	1-2 min.	Wlej zupę/sos do głębokiego ta-lerza lub miski i przykryj na czas podgrzewania i odstania. Zamie-szaj przed i po odstaniu.
4	**Świeże warzywa**	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, oczysz-czeniu i pocięciu na równej wiel-kości kawałki. Włóż do szklanej miski z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do gotowania 200-450g, 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-650 g, 75 ml (5 łyżek stoło-wych) do 700-750g warzyw. Za-mieszaj po ugotowaniu. (przy go-towaniu większych ilości zamie-szaj raz w trakcie gotowania).
5	**Kawałki kurczaka**	200-300 g (1 kawałek) 400-500 g (2 kawałki) 600-700 g (2-3 kawałki) 800-900 g (3-4 kawałki)	3 min.	Posmaruj kawałki kurczaka ole-jem, przypraw pieprzem, solą i pa-pryką. Ułóż je na wysokiej pod-stawce metalowej skórą zwróconą do dołu. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.

Używanie funkcji Dual Cook

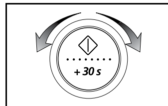
Państwa kuchenka mikrofalowa może gotować dwie różne potrawy w tym samym czasie używając funkcji Dual Cook.



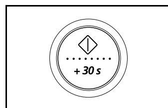
1. Umieść GOTOWE POTRAWY w kuchence, jedną na talerzu obrotowym i drugą na podstawce metalowej, którą postawisz na talerzu obrotowym.



2. Sześć razy wciśnij przycisk **Auto**.



3. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętłem nastawczym**.



4. Wciśnij przycisk ◇ .
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po ok. 2 sekundach. Po zakończeniu:
   1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
   3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 W czasie używania funkcji Dual Cook (ogrzewanie potraw na dwóch poziomach), zawsze używaj podstawki. Używaj podstawki metalo-wej, która powinna być ustawiona na talerzu obrotowym.

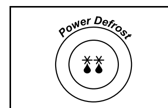
Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
6	**Gotowe potrawy (schło-dzone)**	2x300-350g 2x400-450g	2 min.	Połóż każdą potrawę na talerzu ceramicznym i przykryj folią do mikrofali. Program ten jest odpowiedni dla potraw złożonych z 3 składników (np. mięso z sosem i dodatkiem jak ziemniaki, ryż czy makaron).Umieść jeden talerz na talerzu obrotowym, a drugi na podstawce umieszczonej na talerzu.

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Funkcja automatycznego rozmrażania Power Defrost pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy zostaną ustawione automatycznie. Użytkownik wybiera tylko odpowiedni program i wagę.

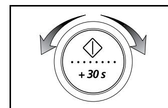
 Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.

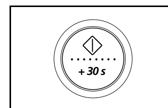


1. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciskając przycisk **Power Defrost**(⁑) raz lub więcej razy. (Więcej szczegółów znajduje się w tabeli na następnej stronie)

   Przykład: Wciśnij przycisk **Power Defrost**(⁑) trzy razy by rozmrozić rybę.



2. Wybierz wagę żywności obracając pokrętłem nastawczym. Maksymalna możliwa waga żywności do rozmrażania wynosi 2000g.



3. Wciśnij przycisk ◇ .
   Rezultat:
   - rozpocznie się rozmrażanie.
   - w połowie czasu rozmrażania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o obróceniu żywności.
   - ponownie wciśnij przycisk ◇ aby zakończyć rozmrażanie.

 Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wy-bierz funkcję automatycznego gotowania/podgrzewania z pozio-mem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym „Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 8.

 Zwiększanie wagi następuje co 100g jeżeli używasz systemu metrycznego.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania.
Umieść żywność na talerzu szklanym.
Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu automatycznego rozmrażania Power Defrost.

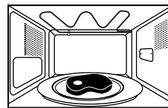
Przycisk	Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
1	Mięso	200-2000g	20-60min.	Okryj krawędzie folią aluminiową.
2	Drób	200-2000g	20-60min.	Obróć żywność na drugą stronę
3	Ryby	200-2000g	20-50min.	po sygnale dźwiękowym z kuchenki.

✉ Wybierz funkcję rozmrażania z poziomem mocy 180 W jeżeli chcesz rozmrażać żywność manualnie. Więcej szczegółów na temat rozmrażania manualnego i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 20.

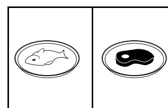
Używanie talerza Crusty (CE2977NT)

PL

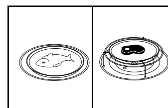
Państwa kuchenka mikrofalowa Samsung jest wyposażona w talerz Crusty jako wyposażenie dodatkowe. Pozwala on na zapieczenie czy zarumienienie potrawy nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu dzięki właściwościom talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. Kilka potraw, które można dzięki temu przygotować, przedstawiono w schemacie (patrz następna strona).
Talerz Crusty może być także używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill - Mikrofale [600W +Grill( )] z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.
   ☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.
2. Posmaruj podstawkę olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia.
   ❇ Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno wiec używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.
   ❇ Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi do krojenia lub zdjęcie potrawy z talerza przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty.
   ☛ Nie zostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe naczynia.
   ☛ Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez talerza obrotowego.



4. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym lub na podstawce metalowej wewnątrz kuchenki.
5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.

 **Jak czyścić talerz Crusty**
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.

 Nie używaj narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

 **Prosimy o zapamiętanie**
Talerza Crusty nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Ustawienia talerza Crusty (CE 2977NT)

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty bezpośrednio na talerzu szklanym. Należy wykorzystać do tego celu funkcję 600W+Grill( ) i informacje z tabeli zamieszczonej poniżej.

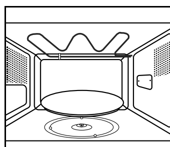
Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas ogrzewania wstępnego	Czas gotowania	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80g) 8 plasterków (160g)	600W+ Grill ( )	3 min.	3-3½ min. 4½-5 min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok drugiego. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	450W+ Grill ( )	3min.	3min. 4min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Burgery (mrożone)	2 szt. (125g) 4 szt. (250g)	600W+ Grill ( )	3min.	6-6½min. 8-8½min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż za-mrożone burgery na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej. Obróć bur-gery na drugą stronę po 4-5 minutach.
Bagietki (mrożone)	100-150g (1 szt.) 200-250g (2 szt.)	450W+ Grill ( )	5min.	5-6min. 6-7min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Jedną bagietkę umieść na środ-ku, dwie - obok siebie na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Pizza (mrożona)	300-350g 400-450g	600W+ Grill ( )	5min.	7-8min. 9-10min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty, a talerz na podstawce metalowej.
Mini Pizza (schłodzona)	100-150g 200-250g	600W+ Grill ( )	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść kawałki pizzy wokół talerza Crusty, a talerz na podstawce metalowej.
Frytki (mrożone)	200g 300g 400g	450W+ Grill ( )	4min.	9min. 12min. 15min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Rozłóż frytki na talerzu Crusty. Talerz połóż na podstawce metalowej. Zamieszaj frytki po upływie połowy czasu pieczenia.
Pieczone ziemniaki	250g 500g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600W+ Grill ( )	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Paluszki rozłóż na talerzu. Obróć po 3 ½ min. (5 szt.) lub 5 min. (10 szt.)
Kawałki kurczaka (Nuggets) (mrożone)	125g 250g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Kurczaka rozłóż na talerzu. Połóż talerz Crusty na podstawce metalowej. Obróć po 3 min.(125 g) lub po 5 min. (250 g).

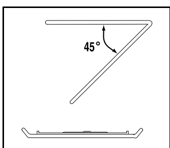
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania. Może być ustawiona jednej z dwóch pozycji.

- ***Pozycja pozioma służy do grillowania i gotowania kombi-nowanego (Combi).***

 Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie uży-waj nadmiernej siły w trakcie przesuwania jej w pozycję pół-pionową.

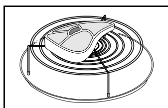




Aby ustawić grzałkę grilla...	Należy...
W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill)	◆ Pociągnąć element grzejny do siebie ◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki
Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wy-godne będzie ustawienie grzałki grilla pod kątem 45° i oczyszczenie jej.	

Wybór akcesoriów

Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie uży-waj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręcz-ników, etc.

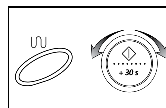


Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bez-pieczne dla mikrofal i kuchenek mikrofalowych. Meta-lowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

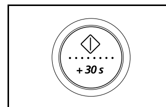
 Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znaj-duje się w rozdziale „Naczynia do stosowania w kuchenkach mikro-falowych” na stronie 16.

Grillowanie

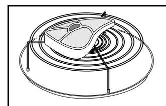
Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dos-tarczamy podstawkę metalową.



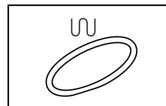
1. Podgrzej wstępnie grill aby uzyskać żądaną temperaturę, wciskając przycisk **Grill**(⨆) i ustaw czas ogrzewania obracając **pokrętłem nastawczym**.



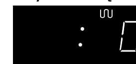
2. Wciśnij przycisk ◇.

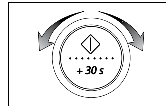


3. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej. Zamknij drzwiczki.

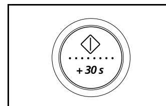


4. Wciśnij przycisk ⨆.
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:





5. Ustaw czas grillowania obracając **pokrętłem nastawczym**. Maksymalny czas grillowania to 60 minut.



6. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Rozpoczyna się opiekanie grillem. Po zakończeniu:
1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla. System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.

 Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

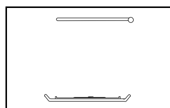
PL

Kombinacja Mikrofal i Grilla

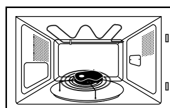
Można również łączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.

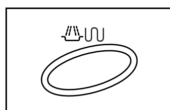
☛ ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



1. Upewnij się, że element grzejny znajduje się w poziomym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



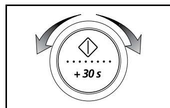
2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki.



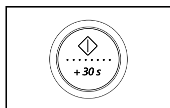
3. Wciśnij przycisk **Combi** ( ) .
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:
(tryb mikrofale i grill) 600W (moc wyjsciowa)

✉ Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Combi** ( ) do chwili, kiedy wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy.

☛ Nie można regulować temperatury grilla.



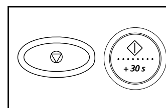
4. Ustaw czas gotowania obracając pokrętłem nastawczym wg potrzeby.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



5. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie kombinowane.
Po zakończeniu:
1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombinowa-nego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

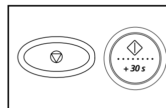
Wyłączanie sygnału dźwiękowego



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat:
- Wyświetli się następujące wskazanie.



- Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.



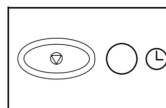
2. Aby włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie równocześnie wciśnij przyciski and .
Rezultat:
- Wyświetli się następujące wskazanie.



- Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

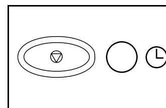
Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową

Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję blokady dostępu zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy.
Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat:
- Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).
- Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „L”.

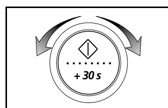




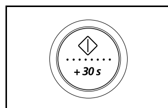
2. Ponownie równocześnie wciśnij przyciski i .
Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

Funkcja pamięci ustawień

Dla wygody użytkownika kuchenka posiada funkcje zapamiętywania ostatniego ustawienia trybu gotowania.



1. Ustaw dodatkowy czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym**.



2. Wciśnij przycisk ⟐ .



- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się trzykrotnie sygnał przypominający (jeden dzwonek co minutę). Następnie, tryb gotowania zostanie skasowany („RESET”) i kuchenka wykasuje pa-mięć ostatniego trybu gotowania.
- Jeżeli po jednokrotnym otwarciu i zamknięciu drzwiczek nie zostanie wykonana żadna operacja, tryb gotowania zostanie skasowany („RESET”) po 30 sekundach.
- Ustawienie trybu gotowania zostanie także skasowane po wciśnięciu przycisku **Cancel**( ).

Zatrzymanie talerza obrotowego

Przycisk włączania/wyłączania ( ) talerza obrotowego umożliwia używanie większych naczyń w komorze kuchenki dzięki zatrzymaniu obracania się talerza (wyłącznie w czasie gotowania w trybie manualnym).

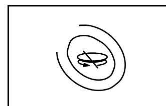


Rezultaty będą mniej zadowalające ponieważ żywność będzie mniej równomiernie ugotowana. Zalecamy ręczne obrócenie na-czynia po upływie połowy czasu gotowania.



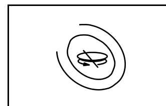
Ostrzeżenie! Nie włączaj talerza gdy wewnątrz kuchenki nie znaj-duje się żywność.

- Powód : Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie kuchenki.



1. Wciśnij przycisk **Włączania/wyłączania talerza** ( ).

   Rezultat: Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ( ) włączania/wyłączania talerza, talerz nie będzie się obracał.



2. Aby ponownie włączyć funkcję obracania się talerza, ponownie wciśnij przycisk **Włączania/wyłączania talerza** ( ) .

   Rezultat: Na wyświetlaczu zgaśnie wskazanie ( ) włączania/wyłączania talerza, talerz będzie obracał w czasie gotowania.



Nie wciskaj przycisku **Włączania/wyłączania talerza** ( ) w czasie trwania gotowania.

Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych frag-mentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane na-czynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papiero-we lub gazety	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makula-tury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynie, w których potrawy są przygotowy-wane w kuchence i podawane	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cien-kiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i dopro-wadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do po-chłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z maku-latury	✗	Może powodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzy-wa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze
• Cienka, przez-roczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wil-gotności w żywności. Nie powinna doty-kać żywności. Zachowaj ostrożność pod-czas zdejmowania folii, ponieważ wydo-bywać się będzie spod niej gorąca para
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w ku-chenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryski-waniu potrawy.

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania.
Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni - np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	3½-4 6-7	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5-5½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	3½-4	3	Potnij na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3-3½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub kawałek masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	2½-3	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	3-3½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cy-tryny. Dodaj pieprz i sól. Osącz przed podaniem.
Cebule	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	3-4 6-7	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	4½-5	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Zostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło. Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	900W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	900W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka.
Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.
Podgrzewanie i czas odstania
Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PL

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się ku-chenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 - 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:
Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie pod-grzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrza-nia. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zalecana temperatura do podania to 37°C

ZAPAMIĘTAJ:
Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o tempera-turze po-kojowej)	150 ml (1filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przy-krycia na środku talerza. Po-zostaw do odstania w ku-chence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schło-dzona)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Wlej do ceramicznego tale-rza. Przykryj plastikową po-krywką. Zamieszaj po pod-grzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schło-dzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową po-krywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schło-dzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż spaghetti (lub inny ma-karon jajeczny) na płaski, ce-ramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzie-niem i sosem (schło-dzony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż do głębokiego, ceramicz-nego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plas-tikową. Mieszaj od czasu do cza-su w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schło-dzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 skład-ników umieść na ceramicz-nym talerzu. Przykryj przeź-roczystą folią.

Przewodnik gotowania Dual Cook

Używaj poziomów mocy i czasów z poniższej tabeli i wytycznych odgrzewania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Zupa (schło-dzona)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Wlej do dwóch ceramicznych talerzy. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na podstawce metalowej. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Kurczak curry z ryżem (schło-dzony)	2 x 350g	600W	7-8½	3	2 dania składające się z trzech składników umieść na ceramicznych talerzach. Przykryj folią do kuchni mikrofalowych. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na pod-stawce metalowej.
Danie na talerzu (schło-dzone)	2 x 350g	600W	7½-9	3	2 dania składające się z 2-3 skład-ników umieść na ceramicznych talerzach. Przykryj folią do kuchni mikrofalowych. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na podstawce metalowej.

PL

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s 1 min- 1 min 10 s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.
Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.
Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.
Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20°C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7-8	 15-30	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	 500 g (2 kawałki) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne Całe ryby	 200g 400 g	 6-7 11-13	 10-25	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	 250g	 6-7	 5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (po 50 g szt.) Tostowy/ Sandwich Pieczywo ciemne(wie-loziarniste)	 2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence: 600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym

grill + mikrofale:

Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Całość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności mrożonej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Bułki (krążki) (50g szt.)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill 2-3 2-3	Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 – 5 minut.
Bagietki/ Pieczywo czosnkowe	200-250g (1 szt.)	Mikrofale + Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill 2-3	Połóż bagietkę na środku podstawki metalowej. Po upieczeniu odstaw na 2 - 3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400g	450 W + Grill	13-15	-	Włóż zamrożoną zapiekankę do małej, okrągłej miski ze szkła żaroodpornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 - 3 minuty.
Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600 W + Grill	14-16	-	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Zapiekanka rybna	400g	450 W + Grill	16-18	-	Rozłóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia i na podstawce metalowej.

PL

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill. Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Tosty	4 kawałki (25g/szt.)	tylko Grill	3½-4½	3-4	Połóż tosty na metalowej pod-stawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	tylko Grill	2½-3½	1½-2½	Połóż bułki bezpośrednio na talerzu obrotowym najpierw spodem do góry.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	--	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tostz serem i pomidorem	4 szt. (300 g)	300W + Grill	4-5	-	Najpierw przypiecz tosty. Tosty z serem ułóż na pod-stawce. Pozostaw do odsta-nia na 2-3 minuty.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt. (300 g) 4 szt. (600 g)	450 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa – naprze-ciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	--	Potnij ziemniaki na połów-ki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Zapiekanka - ziemniaki / warzywa (schłodzona)	500 g	450 W + Grill	9-11	--	Ułóż zapiekankę w małym naczyniu żaroodpornym. Naczynie postaw na podstawce metalowej. Po zapieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Kurczak w kawałkach	450 g (2 szt) 650 g (2-3 szt) 850 g (4 szt)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Przypraw mięso i dodaj oleju. Ułóż kawałki dookoła pod-stawki kośćmi do środka. Po-jedynczego kawałka nie umieszczaj na środku pod-stawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kurczak pieczony	900g 1100g	450W + Grill.	10-12 12-14	9-11 11-13	Przypraw mięso i posmaruj olejem. Ułóż kurczaka piersią do dołu bezpośred-nio na talerzu. Po upiecze-niu pozostaw do odstania na 5 minut.
Kotlety jagnięce	400 g (4 szt.)	Grill	10-12	8-9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.

Przewodnik Grillowania świeżej żywności

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Steki wieprzowe	250 g (2 kawałki) 500 g (4 kawałki)	Mikrofale +Grill	(300W +Gril) 6-7 8-10	(Grill) 5-6 7-8	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2- 3 minuty.
Pieczona ryba	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Posmaruj rybę olejem i po-syp ziołami i przypraw. Ułóż ryby głową do ogona naprzeciw siebie na podstawce.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g) 4 jabłka (ok. 800 g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość postaw na talerzu obrotowym.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, głębokiej szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, głębokiej szklanej miski. Podgrzewaj przez 20 30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 900 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj podczas gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g płatków migdałowych na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

PL

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***


ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

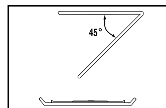
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu (możesz w zmywarce).


NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- zanieczyszczeń
- osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.


Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.



Podczas czyszczenia komory kuchenki może być wygodne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**CE2977N/CE2977NT**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb Kombinowany	 1400 W 1300 W 2700 W
Moc wyjściowa mikrofal	100W/900W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Silnik chłodzący - wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 517 x 297 x 424 mm 336 x 241 x 349 mm
Objętość komory	28 l
Waga netto	ok. 18 kg

Energia

Kuchnia microfalowa SAMSUNG	M1712N
Znamionowy pobór mocy	1,3 kW
Sprawność	70 %
Stopień równomierności pieczenia	
Norma : EN 60705	



ELECTRONICS